

Chocolate Chip Cookies

Ingredientes

- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara de gordura vegetal
- 3/4 xícara de açúcar branco
- 3/4 xícara de açúcar mascavo
- 2 xícaras de chá de essência de baunilha
- 2 ovos grandes
- 2 xícaras de gotas de chocolate meio-amargo, picadas grosseiramente
- 1 xícara de nozes picadas grosseiramente (opcional, mas recomendado)

Modo de Fazer

Pré-aqueça o forno a 190 graus Celsius

Misture a farinha, o bicarbonato de sódio e o sal em uma tigela pequena. Bata a manteiga/margarina e a gordura vegetal, o açúcar branco, o açúcar mascavo e a essência de baunilha na batedeira até que a mistura fique fofa. Acrescente os ovos, um por vez, misturando bem depois de cada acréscimo. Vá acrescentando a mistura de farinha gradualmente—não bata demais. Adicione as gotas de chocolate e as nozes. Use uma colher de sopa ou um pegador de sorvete para formar bolas com a massa. Coloque em uma assadeira não untada a uma distância de 5 cm um do outro e das bordas da assadeira.

A massa pode ser mantida na geladeira por uma semana ou no freezer por até 5 semanas.

Asse durante 9 a 11 minutos ou até que os biscoitos estejam corados. Deixe esfriar na assadeira por 2 minutos antes de retirar.